



Feierlichkeiten im Hotelrestaurant Kronelamm



Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit
in unserem Hotelrestaurant planen.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen viele
Variationen, um Ihr Fest zu einem
unvergesslichen werden zu lassen.

Unser Hotelrestaurant
mit den verschiedenen Stuben und der
Panoramaterrasse, bietet den perfekten
Rahmen - besonders für gemütliche Feiern im
kleineren Kreis.

Unsere langjährige Erfahrung und die
gastronomische Vielfalt unserer drei
Restaurants sind ideale Voraussetzungen für
eine rundum gelungene Feierlichkeit.

Zudem bieten wir die Möglichkeit
Feierlichkeiten in unserer Eventlocation, dem
Theurerhof in Calw-Speßhardt, zu veranstalten.
Das Theurerhof-Ensemble ist exklusiv buchbar
und besticht durch prächtige und malerische
Kulisse.

Auf den folgenden Seiten finden Sie viele
Vorschläge für ein gelungenes Fest.
Haben Sie spezielle Wünsche oder besondere
Vorstellungen?

Herzliche gerne beraten wir Sie persönlich.

Ihre Familie Berlin
mit dem Team vom Hotel Kronelamm

Inhalt

	Seite
Getränkepauschalen	3
Aperitif & Empfang	4
Empfehlungen zum Aperitif	4
Beliebte Menüs vom Küchenchef für Sie zusammengestellt	5
Vorab auf die Tische eingesetzt	7
Suppen für Ihr Wunschmenü	7
Salate & Vorspeisen für Ihr Wunschmenü	8
Warme Vorspeisen & Zwischengerichte für Ihr Wunschmenü	8
Hauptgerichte Fleisch für Ihr Wunschmenü	9
Hauptgerichte Fisch für Ihr Wunschmenü	10
Hauptgerichte Vegan & vegetarisch für Ihr Wunschmenü	10
Desserts für Ihr Wunschmenü	11
Buffetvorschläge unseres Küchenchefs	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen und Zusatzleistungen	14

Ihre Ansprechpartnerin
Tugba Aslan
veranstaltung@kronelamm.de
+49 (0) 7053 9294-0



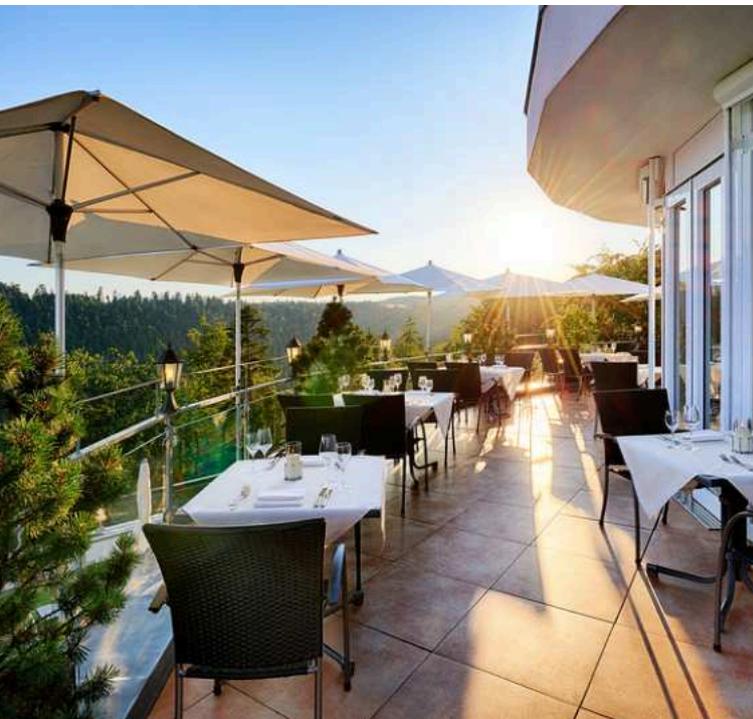
Getränkepauschalen

	4 Stunden	6 Stunden	9 Stunden
Pauschale 1 Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere, Teinacher Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Holunderblütenschorle, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke	€ 24,00	€ 29,00	€ 39,00
Pauschale 2 Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere, Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine), Teinacher Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Holunderblütenschorle, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke	€ 34,00	€ 39,00	€ 49,00
Pauschale 3 Sekt Kronelamm Edition, Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere, Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine), Teinacher Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Holunderblütenschorle, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke, 1 Digestif pro Person	€ 38,00	€ 43,00	€ 53,00
Digestif Spirituosen vom Altjörgenhof in Sommenhardt (Obstler, Kirschwasser, Williamsbirne, Zavelsteiner Burggeist, Blutwurzeln) Fernet Branca, Ramazotti, Jägermeister			
Kinder Kinder bis drei Jahre sind von uns eingeladen. Im Alter von drei bis 14 Jahren berechnen wir pro Kinderjahr. Ab 15 Jahren berechnen wir den üblichen Pauschalpreis.	€ 1,00	€ 1,50	€ 2,00

Die Pauschalen gelten pro Person und sind ab 15 Erwachsenen buchbar. Gerne können Sie die Pauschalen auch noch während dem Fest verlängern zum Aufpreis von € 6,00 pro Person und Stunde. Ein Wechsel der Pauschalen nach Beginn Ihrer Feier ist nicht möglich.



Beliebte Menüs vom Küchenchef für Sie zusammen gestellt



Lieblingsmenü der Schwaben

Filet von der Würzbachtaler Forelle
in Zitronenbutter gebraten

mit Blattsalaten in Kräutermarinade,
Baguette und Butter

Festtagssüpple

Kräftige Brühe mit Flädle,
Grießklößchen und Maultäschle

Gemischter Braten

Geschmorter Rinderbraten aus der Rinderkeule
und gebratener Schweinekrustenbraten
in feiner Rahmsoße mit frischem Gemüse,
hausgemachten Spätzle
und gebackenen Kartoffeltalern

Schwäbische Apfelküchle
mit Zimt-Zucker, Weinschaum
und Vanilleeis

€ 58,90 pro Person

Schwarzwaldmenü

Kleines Schwabenleckerle

Maultäschle auf Blattspinat
mit Käserahmsoße überbacken

Blattsalate in Balsamicovinaigrette
mit schwäbischem Kartoffelsalat

Geschmorter Wildbraten

vom Reh- oder Hirsch (je nach Angebot)
in Wildrahmsoße mit Steinchampignonragout,
Mandelbrokkoli, Schupfnudeln,
hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

Eisteller „Schwarzwaldmädel“

Vanille- und Schokoladeneis
auf marinierten Sauerkirschen,
Sahnetupfer und Schokostreusel

€ 58,90 pro Person

Aperitif und Empfang

Alkoholfreier Prosecco aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	€ 6,90
Hibiskus-Spritz alkoholfrei	0,1l	€ 7,90
Hibiskus, Tonic Water, Limette, Beeren		
Kronelamm-Sekt vom Schloss Affaltrach	0,1l	€ 6,50
Kronelamm-Sekt mit Orangensaft	0,1l	€ 6,50
Kronelamm-Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	€ 6,50
Schwäbischer Mostcocktail	0,1l	€ 6,90
Himbeersirup, Apfelmust, KroneLamm-Rieslingsekt		
Margret Rose	0,1l	€ 7,90
Campari, Pinot Brut Sekt		
Glas Champagner	0,1l	€ 13,00
Henri Mandois, Brut	0,75l	€ 69,00
Taittinger, Brut	0,75l	€ 79,00

Zum Aperitif empfehlen wir

Die folgenden Empfehlungen zum Aperitif servieren wir ausschließlich im Stehen als Fingerfood und können daher nicht als Vorspeise gewählt werden.

CANAPÉES

Schinken roh oder gekocht, Salami, Roastbeef, kalter Braten, verschiedene Käsesorten

ODER Brie, Kräuterfrischkäse, angemachter Gervais € 4,50

Hausgebeizte Lachsforelle, geräuchertes Würzbachtaler Bachforellen-, oder Matjesfilet

ODER Französische Rohmilchkäsesorten auf Vollkornbrot € 4,90

HERZHAFTES APEROGEBÄCK

Warme Schinken-Käsehörnchen € 3,70

Blätterteig-Käsegebäck oder Mini-Pizzagebäck € 3,70

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Balsamico und Basilikum € 3,50

2 gebackene Scampis mit verschiedenen Dips € 7,70

Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken € 4,70

3 verschiedene Sorten Gemüsesticks (pro Person) mit verschiedenen Dips € 4,70

Angemachter Frischkäse auf Pumpernickel (2 Stück) € 3,50

Feinschmeckermenü

Baguette, Butter, Kräuterquark
auf die Tische eingesetzt

Terrine von der Gänseleber
mit Gewürztraminer-Gelée,
Apfelsalat und schwarzen Nüssen

Cremesüppchen
von der hausgeräucherten Würzbachtaler Forelle
mit Dillspitzen und Blätterteigfleuron

Gebratenes Doradenfilet
auf Ratatouillegemüse und Safranrisotto

Rinderfilet am Stück, rosa gebraten
auf gepfeffelter Portweinsoße, Gemüsebukett
und überbackenen Rahmkartoffeln

Dessertvariation „Kronelamm“

€ 93,90 pro Person

Menü Kronelamm

Bunte Salatvariation
mit verschiedenen Blattsalaten,
Balsamicodressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Karottenschaumsuppe
mit frischem Ingwer und Hafer

Kalbsfilet rosa gebraten
auf Rahmsoße, Ragout fin
mit Hollandaise-Soße, frischem Gemüse,
Kartoffelgratin und Bandnudeln

Crème brûlée
Gebrannte Creme mit Früchteragout
und einer Kugel Vanilleeis

€ 62,90 pro Person

Vorab auf die Tische eingesetzt

Butter, Kräuterquark- und Schmalztöpfchen mit verschiedenen Baguettes € 3,50

Hausgebackenes Brot mit gesalzener französischer Rohmilchbutter € 3,90

Kreieren Sie Ihr Wunschmenü

Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass wir Ihnen die für Sie exklusiv zubereiteten Speisen erst ab 15 erwachsenen Personen anbieten können. Auf Ihr selbst zusammengestelltes, einheitliches Wunschmenü aus Suppen, Vorspeisen und/oder Zwischengängen, Hauptgängen und Dessert gewähren wir Ihnen gerne folgende Nachlässe:
5 % bei Wahl eines 4-Gang Menüs
8 % bei Wahl eines 5-Gang Menüs

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Maultäschle € 7,90

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle € 7,90

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube € 7,30

Tomatensuppe mit frischen Basilikumcroûtons | vegan € 7,30

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen € 9,00

Kartoffelsüppchen mit Lauchrauten und Croûtons € 7,50

Karottenschaumsuppe mit frischem Ingwer und Hafer € 7,50

Cremesüppchen von der hausgeräucherten Würzbachtaler Forelle mit Dillspitzen und Blätterteigfleuron € 9,00

Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen (nach Jahreszeit) € 9,00

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (nach Jahreszeit) € 7,90

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Grauburgunder verfeinert € 9,00

Essenz vom heimischen Wild mit gefülltem Flädle € 9,90

Fruchtige Paprikaconsommée mit Spinatravioli € 9,90

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit hausgemachtem French-, Balsamico- oder Joghurtdressing	€ 8,50
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Croutons und knusprigen Speckstreifen	€ 9,50
Filet von der Würzbachtaler Forelle in Zitronenbutter gebraten mit Blattsalaten in Kräutermarinade, Baguette und Butter	€ 12,90
Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet mit Meerrettich- und Preiselbeersahne, kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	€ 12,90
Hausgebeizter oder geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße, kleiner Salatgarnitur, Toast und Butter	€ 13,50
Gebratene Garnelen mit Rucolasalat, Dillgel und Brotchip	€ 17,00
Schwarzwälder Wildschinken an Salatbouquet mit Preiselbeerbalsamico, gehobeltem Bauernkäse und gerösteten Walnüssen	€ 14,90
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Rauchforellensoße, frittierten Kapern und Salbei	€ 14,90
Parfait von der Liebelsberger Gänseleber mit Apfelsalat und zweierlei Portweingelee	€ 17,50
Erlesene Blattsalate mit Himbeerdressing und Sonnenblumenkernen vegan	€ 8,90
Rote Bete-Carpaccio mit Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€ 11,50

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

Warmes Lauchtörtchen mit Sauerrahm an Blattsalatbouquet	€ 12,90
„Schwabenleckerle“ Kleines Maultäschle auf Blattspinat mit Käserahmsoße überbacken	€ 10,50
Liebelsberger Entenbrust zart rosa gebraten in Chili-Ingwersoße auf Wokgemüse	€ 17,90
Warmes geräuchertes Würzbachtaler Lachsforellenfilet auf Blattspinat mit Weinschaumsoße und Sesamkartoffeln	€ 17,50
Black Tiger Garnelen in Oliven-Knoblauchöl gebraten auf Ratatouillegemüse mit Safranrisotto	€ 18,90
Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal in Honig-Nussbutter gebraten dazu feine Kräuterrahmnüdelchen	€ 17,90

Hauptgerichte | Fleisch

RIND UND STAUFERICO-SCHWEIN

Gemischter Braten

Geschmorte Rinderbraten aus der Rinderkeule
und frisch gebratener Schweinekrustenbraten in feiner Rahmsoße € 27,90

Rinderroulade „klassisch“
mit Zwiebel, Speck und Gurke gefüllt in Rotweinsauce € 29,90

Medaillons vom Stauferico-Schweinefilet mit Rahmsoße oder
Cognac-Pfefferbeerensoße und Ragoût von frischen Steinchampignons € 30,50

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Madeira-Soße und Bernaise € 36,90

Rinderfilet am Stück rosa gebraten mit Bernaise und Lembergersoße € 39,90

Trilogie mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit Pilzrahmsoße, Rotweinsauce und Früchtespieß € 36,90

KALB

Geschmorte Kalbstafelspitz frisch aus dem Ofen auf feiner Rahmsoße
mit Steinchampignonragout € 29,90

Kalbsfilet rosa gebraten auf feinem Ragout fin mit Hollandaise € 38,90

Kalbsrückensteak mit Weinbrand-Morchelrahmsoße € 39,90

WEIDELAMM VOM SCHÄFER BAUER, WILDBERG

Frisch aus dem Ofen: Geschmorte Lammkeule auf Thymianjus
mit glacierten Schalotten € 37,90

Lammrücken am Stück rosa gebraten unter Zwiebel-Senf-Kräuterkruste
mit grünen Butterböhnchen und Grilltomate (statt gemischtem Gemüse) € 41,50

WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Geschmorte Wildbraten vom Reh- oder Hirsch (je nach Angebot)
in Wacholderrahmsoße mit Steinchampignonragout und Preiselbeerbirne € 31,90

Reh- oder Hirschrücken rosa gebraten
in Rosmarinsahnesoße mit gebratenen Waldpilzen € 38,00

GEFLÜGEL VOM BAUERN NOTHACKER, LIEBELSBERG

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit feiner Orangensoße € 37,90

Perlhuhnbrust aus Liebelsberg mit Rosmarin gebraten an Cassissoße € 31,90

Gebratene Hähnchenbrust aus Liebelsberg mit feiner Rahmsoße und
Früchtespieß € 28,00

Braten von der Liebelsberger Freilandgans frisch aus dem Ofen
in Beifußsoße mit Maronen, gefülltem Bratapfel, Rotkohl und
Kartoffelknödeln 11. November bis Weihnachten, ohne Wahlbeilagen € 43,90

Hauptgerichte | Fisch

AUS DER WÜRZBACHTALER FORELLENZUCHT	
Würzbachtaler Forellenfilets in Mandelbutter gebraten	€ 28,90
Gedünstetes Würzbachtaler Lachsforellenfilet in Champagnerrahmsoße	€ 30,50
Würzbachtaler Saiblingsfilets in Honig-Nussbutter gebraten	€ 30,00

Zu allen Fleisch- und Fisch-Hauptgerichten servieren wir Ihnen
saisonales Gemüse und zwei Beilagen Ihrer Wahl:
Hausgemachte Spätzle, Bandnudeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Kartoffeltaler, Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Kartoffelkroketten, Semmelknödel,
Gnocchi, Pommes oder Reis
jede weitere Beilage € 2,00

Hauptgerichte | Vegetarisch und Vegan

Kohlrabi-Cordon bleu in Cornflakes-Panade mit Käsefüllung, dazu Kräutersoße und Kartoffelgratin	€ 21,90
Piccata von Zucchini und Aubergine in Parmesanhülle gebacken auf Tomatenpasta	€ 21,90
Sommenhardter Bauernkäse in goldbrauner Panade gebacken mit Preiselbeerbirne an Salatbouquet	€ 21,90
Wokgemüse mit Sprossen in Chili-Ingwersoße mit gegrillter Ananas und Basmatireis vegan	€ 21,90
Pastateller mit hausgemachtem Kräuterpesto, Cherrytomaten, Pinienkernen und Rucola vegan	€ 20,90
Paprikaschote gefüllt mit Rosinen-Couscous auf Tomaten-Kardamonsoße und Gemüsestroh vegan	€ 21,90
Berlins Käsespätzle mit Zwiebelstreifen, Spinat, Paprika und Bauernkäse	€ 21,90
Gemüsestrudel mit Feta im Blätterteigmantel mit Tomatensoße	€ 22,90



Desserts

Unsere feinen Bio-Eisorten beziehen wir von der Bio-Eismanufaktur Del Fiore Gelato und Demeter-Eisorten von Gildo Rachelli.

2 Kugeln Bio-Vanille-Madagaskar mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,90
Hausgemachte Beerengrütze mit Joghurtsoße und Bio Vanille-Madagaskar	€ 8,90
Joghurt-Panna Cotta mit Ananas-Mangoragout und Kokoscrumble	€ 10,90
Zweierlei Schokoladenmousse auf Fruchtsoßenspiegel mit marinierten Früchten	€ 10,90
Eisgugelhupf „Nougatparfait“ mit warmen Sauerkirschen, Sahnetupfer und gerösteten Mandelblättchen	€ 12,90
Hausgemachter Apfelstrudel frisch aus dem Ofen mit Vanillesoße und einer Kugel Bio-Vanille-Madagaskar	€ 10,90
Crème brûlée	
Gebrannte Creme mit Himbeerragout und Bio-Zitronen-Ingwer-Sorbet	€ 10,90
Dessertvariation Kronelamm	
Mousse, Crème brûlée, Terrine, Panna Cotta, Sorbet und Ragout von saisonalen Früchten	€ 16,90
Eine Kugel Bio-Fruchtsorbet mit Obstsalat vegan	€ 8,90
Früchtetriologie mit frischem Obstsalat, hausgemachtem Blutorangensorbet und Beerensmoothie vegan	€ 11,90
Schwäbische Apfelkühle mit Zimt-Zucker, Weinschaum und Vanilleeis	€ 12,50



Alle Gerichte und unsere Menüs werden exklusiv für Sie zubereitet und können Ihren Gästen daher nicht zur Auswahl vor Ort angeboten werden. Bei Feierlichkeiten bis 15 Personen können Sie herzlich gerne à la carte auswählen.



Schwarzwaldbuffet

AM TISCH SERVIERT

Schwäbische Festtagssuppe
Kräftige Brühe mit Flädle, Grießklößchen
und Maultäschle

Bedienen Sie sich nach Herzenslust vom
Salatbuffet mit vier Rohkostsalaten,
zwei Blattsalaten, Schwäbischem
Kartoffelsalat,
zwei Dressings sowie Baguette und Butter

AM BUFFET

Geschmorter Kalbstafelspitz
frisch aus dem Ofen
auf feiner Rahmsoße
mit Steinchampignonragout
und hausgemachten Spätzle

Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal
in Mandelbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat
und gemischtem Gemüse

AM BUFFET

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Roter Beerengrütze

Salat von Früchten

Zavelsteiner Eistruhe
mit sechs verschiedenen Bio-Eissorten,
Sahne und Schokostreuseln

€ 61,90 pro Person

Beliebte Buffetvorschläge unseres Küchenchefs



Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass wir
unsere Buffets generell erst
ab 30 erwachsenen Personen anbieten
können.



Festtagsbuffet

AM TISCH SERVIERT

Fruchtige Tomatenconsommée
mit Basilikumklößchen

AM BUFFET

Forellenvariation aus dem Würzbachtal
mit geräuchertem Forellenfilet,
gebeizter Lachsforelle, Forellenterrine,
Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße

Schwarzwälder Schinken mit fruchtigen
Melonenspalten

Kaltes Roastbeef mit Remouladensoße

Antipasti

Zwei Blattsalate, vier Rohkostsalate,
Schwäbischer Kartoffelsalat,
zwei Dressings zur Wahl, Baguette und Butter

AM BUFFET

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Portweinsauce und Bernaise-Soße
mit Kartoffelgratin

Gedünstetes Lachsfilet
in Champagnerrahmsauce,
mit Marktgemüse und hausgemachten
Spätzle

Gemüsestrudel mit Feta im Blätterteigmantel
mit Tomatensoße

AM BUFFET

Crème brûlée – Gebrannte Vanillecreme
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

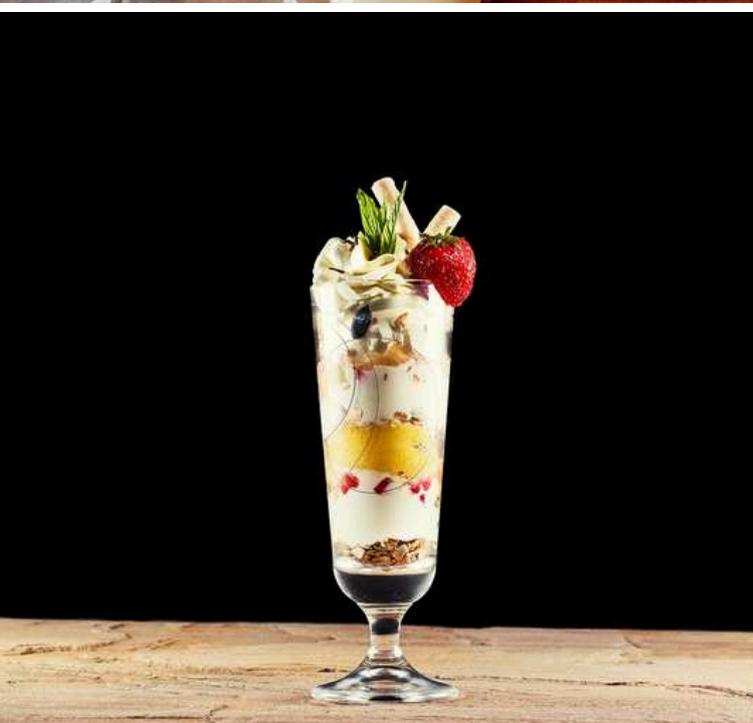
Helle und dunkle Schokoladenmousse

Rote Beerengrütze

Zavelsteiner Eistruhe
mit sechs verschiedenen Bio-Eisorten,
Sahne und Schokostreuseln

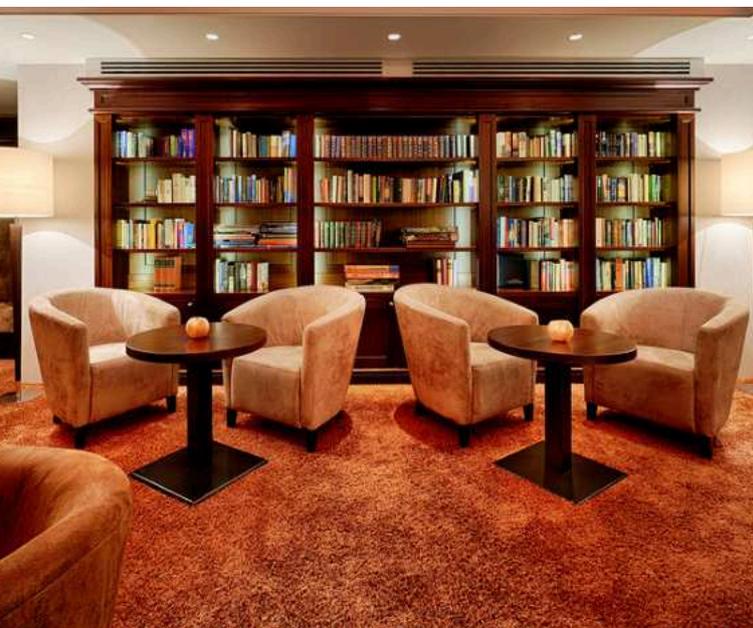
€ 83,90 pro Person

Beliebte Buffetvorschläge unseres Küchenchefs





Allgemeine Geschäftsbedingungen und Zusatzleistungen



MINDESTUMSÄTZE

Unser Hotelrestaurant öffnen wir gerne auch jederzeit außerhalb der üblichen Öffnungszeiten. Hierfür setzen wir einen Mindestumsatz von € 750,00 voraus. Sollte der Mindestumsatz (ohne Nachtzuschläge, Trinkgelder, Dekoration, Gedeckpreise und Korkgelder) nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

OFFIZIELLE RESTAURANT- ÖFFNUNGSZEITEN

- Mittagessen, sonntags
 - 12.00 Uhr - 14.00 Uhr
- Abendessen, täglich
 - 18.00 - 21.00 Uhr

RÄUMLICHKEITEN

Feste Raumabsprachen können wir nur gewährleisten, wenn die zugesagte Personenzahl für diesen Raum bestehen bleibt. Verringert sich die Personenzahl, behalten wir uns vor, bei entsprechendem Bedarf eine zusätzliche Belegung der freien Tische beziehungsweise eine Umbuchung in einen anderen Raum vorzunehmen. Ganz für sich können Sie, mit bis zu 25 Personen, Ihr Fest in unserem "Graf Eberhardt" feiern.

Hierfür setzen wir einen Mindestumsatz von € 750,00 voraus. Sollte der Mindestumsatz (ohne Nachtzuschläge, Trinkgelder und Dekoration) nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

MITTAGSVERANSTALTUNGEN

Wir stellen Ihnen den gewünschten Raum gerne bis 16.30 Uhr zur Verfügung. Ihre Feiern dürfen Sie anschließend gerne in der Bar & Lounge ausklingen lassen.



ABENDVERANSTALTUNGEN

Unsere Restaurants schließen spätestens um 23.00 Uhr. Anschließend können Sie gerne noch in die Bar & Lounge wechseln. Ab 00.00 Uhr berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 60,00 pro angefangene Stunde. Damit wird auch zusätzlicher Aufwand wie beispielsweise Umstell-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten abgedeckt. Größere Verunreinigungen (zum Beispiel nach Spielen oder künstlerischen Aufführungen) werden zusätzlich berechnet.

Bitte beachten Sie, dass unsere Mitarbeiter:innen maximal 10 Stunden arbeiten dürfen. Daher benötigen wir bei einer geplanten Endzeit, nach der wir unsere Mitarbeiter:innen einplanen können.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Maßgeblich für die Berechnung ist die, drei Tage vor der Veranstaltung, genannte Personenzahl, sofern sich diese nicht erhöht hat. Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug – rein netto. Ihre Rechnung können Sie bar, per EC-Karte, Visa, Mastercard oder per Überweisung begleichen.

Je nach Größe und Anlass der Veranstaltung ist eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes (bestellte Personenzahl x Menüpreis + € 10,00 zu erwartender Getränkeumsatz pro Person) zu leisten.

STORNIERUNGEN

- bis 14 Tage vor Veranstaltung
 - Kostenfreie Absage ohne Ersatztermin
- bis 7 Tage vor Veranstaltung
 - Kostenlose Absage mit Ersatztermin
- ab 6. bis 3. Tag vor Veranstaltung stellen wir 50 % des vereinbarten Menüpreises pro Person in Rechnung
- danach berechnen wir 80 % des Menüpreises. Wurde noch kein Menü ausgewählt, wird ein Mindestmenü/Bankettpreis berechnet. Entgangene Getränkeumsätze entfallen.

DETAILBESPRECHUNGEN

Wir bitten Sie, bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung einen Termin für die Menübesprechung mit uns zu vereinbaren. Jede Festlichkeit soll für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis werden!

Bitte beachten Sie, dass wir jegliche Änderungen, die Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen, bis eine Woche vor Veranstaltung kostenfrei umsetzen.

KINDER

Kinder bis zwölf Jahre dürfen gerne vor Ort von unserer Kinderkarte auswählen.

PREISE

Unsere Preise beinhalten die derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld und verstehen sich pro Person/Portion.

KORKGELD

Falls Sie Ihre eigenen Weine, Sekte oder Spirituosen mitbringen möchten, ist dies nach Rücksprache gerne möglich. Für unsere Servicemitarbeiter:innen, Geschirr etc. berechnen wir pro Flasche:

- Wein 0,75 l | € 20,00
- Sekt 0,75 l | € 24,00
- Wein/Sekt 1,5 l | € 38,00
- Spirituosen 0,75 l | € 77,00



KAFFEETAFEL

Kuchenauswahl von uns: Unser Hotelrestaurant ist bekannt für die reichhaltige Auswahl an Kuchen und Torten. Gerne dürfen Ihre Gäste individuell von unserem Kuchenbuffet wählen (Berechnung nach Stück). Zusätzlich oder alternativ besteht auch die Möglichkeit, ganze Torten oder Kuchen zu bestellen, die wir als Buffet präsentieren. In diesem Fall berechnen wir die ganzen Kuchen/ Torten.

Selbstmitgebrachte Kuchen und Backwaren:

Das Mitbringen von Speisen bedarf unserer Zustimmung. Für alle mitgebrachten Backwaren berechnen wir für unsere Servicemitarbeiter:innen, Geschirraufwand, Vorbereitungskosten, Auf- und Abbau

des Kuchenbuffets, Servietten, Dekoration u.ä. € 4,50/Gedeck. Bei Teillieferungen verringert sich der Betrag anteilig. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir aus hygienischen Gründen gesetzlich gezwungen sind, von jeder mitgebrachten Torte oder Kuchen eine Rückstellprobe zur Aufbewahrung zu entnehmen.

APERITIF IN DER BURGRUINE

Gerne servieren wir Ihnen den Aperitif in der historischen Staufer-Burgruine. Die Nutzung der Burgruine muss vorab beim Schwarzwaldverein Zavelstein beantragt werden. Für den Auf- und Abbau sowie die Betreuung in der Burgruine berechnen wir einen Grundpreis von € 120,00 für maximal eine Stunde. Jede weitere Stunde beläuft sich auf € 60,00. Getränke und Speisen werden separat, entsprechend unserer Preisliste, berechnet. Für Stehtische inklusive Hussen berechnen wir € 15,00/Stück.

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Das Standesamt Bad Teinach-Zavelstein führt standesamtliche Trauungen in der Burgruine durch. Die Nutzung der Burgruine muss vorab beim Schwarzwaldverein Zavelstein beantragt werden. Gerne stellen wir Ihnen folgendes Equipment zur Verfügung (inklusive Auf- und Abbau):

- Stühle mit weißen Hussen: € 10,00 pro Stuhl (maximal 30 Stühle)
- Trautisch mit weißer Tischdecke: € 25,00
- Bierbank mit weißer Husse: € 15,00 pro Bank (maximal 8 Stück)

TISCH- & BLUMENDEKORATION

Die angegebenen Preise verstehen sich jeweils inklusive Tischdecken, Stoffservietten, Kerzenständer und Kerzen sowie unserer Standard-Blumendekoration. Individuell passende Tisch- und Blumendekoration bereiten wir je nach Anlass farblich abgestimmt gerne vor (Preis richtet sich nach Tafelgröße, Materialaufwand und Jahreszeit).

Blumengestecke oder Vasen berechnen wir je nach gewünschten Blumen und Aufwand. Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen. Für den Aufbau und zum Beispiel das Verteilen von Platzkarten berechnen wir einen Aufpreis je nach Aufwand.

MENÜKARTEN

Menükarten fertigen wir mit persönlichem Anlass zu € 4,00 pro Stück. Alternativ können Sie Menükarte auch selbst gestalten und mitbringen.

PRÄSENTATIONEN

Bitte sprechen Sie Präsentationen/ein Rahmenprogramm im Voraus mit uns ab - gerne stellen wir Ihnen gegen eine kleine Gebühr Fernseher/Beamer und Leinwand zur Verfügung. Wir bitten um Verständnis, dass eine Präsentation nicht in all unseren Räumlichkeiten möglich ist.



Allgemeine Geschäftsbedingungen und Zusatzleistungen



KLAVIER & MUSIK

Wir verfügen über ein Clavinova, das wir Ihnen bei Verfügbarkeit und nach Rücksprache gerne zu € 25,00 zur Verfügung stellen. Die Gema-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen. Wenn Sie Ihre Feier gerne musikalisch untermalen möchten, stellen wir Ihnen gerne unsere Musikanlage mit Aux-Anschluss zu € 40,00 zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir als Wellnesshotel auf ruhe- und erholungssuchende Gäste ausgerichtet sind. Daher kann in unseren Räumlichkeiten nach 16.30 Uhr leider keine Live- bzw. Tanzmusik stattfinden.

SPERRZEIT IN ZAVELSTSEIN

Hinweise für Veranstaltungen mit musikalischer Unterhaltung (zum aktuellen Zeitpunkt):

- Sonntag bis Freitag ab 02.00 Uhr
- Samstag auf Sonntag ab 05.00 Uhr

Sperrzeitverkürzungen werden von uns beantragt und dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

ÜBERNACHTUNGEN

- Hotel Kronelamm: Gerne buchen wir für Ihre Gäste Zimmer in unserem Hotel (Doppelzimmer ab € 268,00). Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden einen Mindestaufenthalt von 2 - 3 Nächten haben. Wir sind Ihnen bei der Suche nach weiteren Übernachtungsmöglichkeiten in der Region gerne behilflich.
- Wanderheim Zavelstein: Unsere Übernachtungsmöglichkeiten im Wanderheim sind rustikal, einfach und sauber. Toiletten befinden sich auf dem Flur und die Gemeinschaftsduschen (Benutzung inklusive) im Keller. Insgesamt im Wanderheim haben wir zwei Doppelzimmer und 15 Schlafplätze im Matratzenlager (ab € 15,00 bis € 22,00 pro Person).

Druckfehler in den Menüvorschlägen haben keine Gültigkeit. Die Menüvorschläge haben ihre Preisbindung nur so lange, bis zum Erscheinen einer neuen Auflage.

